A5

SUPERIOR

HANDRÜHRGERÄT

AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer Strasse 2, D-77656 Offenburg

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*
(*0,14€/Minute aus dem Netz der Deutschen Telekom)

SUPERIOR

HANDRÜHRGERÄT

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*

BEDIENUNGSANLEITUNG

USER MANUAL

D

HANDRÜHRGERÄT

BEDIENUNGSANLEITUNG

Modell-Nr.: HM 815

INHALT / WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

D

INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	4
BEDIENELEMENTE	5
ZUBEREITUNGSHINWEISE	5
VOR DEM GEBRAUCH	5
HANDHABUNG	6
GESCHWINDIGKEITSTABELLE	7
REINIGUNG UND PFLEGE	8
ENTSORGUNGSHINWEISE	8
SERVICE / GARANTIE	9

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten. Um die Gefahr von Verbrennungen, Stromschlägen, Bränden, und/oder Personenschäden zu vermeiden, lesen Sie bitte vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Bedienungsanweisung aufmerksam durch und beachten Sie beim Gebrauch des Gerätes alle Hinweise.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den weiteren Gebrauch sorgfältig auf.
Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte, geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung mit.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Verwenden Sie keine Tischsteckdosenleiste oder Verlängerungskabel.
- Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung muss mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
- Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen.
- Vermeiden Sie während des Betriebs jeden Kontakt mit den rotierenden Rühreinsätzen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidungsstücke, sowie Teigschaber oder andere Küchenhelfer unbedingt fern von den rotierenden Rühreinsätzen. Verletzungsgefahr!
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze während des Gebrauchs nicht abgedeckt werden. Überhitzungsgefahr!
- Schalten Sie stets das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die Rühreinsätze einsetzen, entfernen, reinigen oder sich den Rühreinsätzen mit den Händen oder sonstigen Gegenständen nähern.
- Drücken Sie während des Betriebs niemals die Auswurftaste für die Rühreinsätze “EJECT“.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch des Gerätes und vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker.
- Wenn Sie den Netzstecker ziehen, ziehen Sie immer am Stecker und niemals am Kabel.
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Anleitung beschriebenen Zweck.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit dem beiliegenden Orginalzubehör (Rührbesen oder Knethaken).
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Beschädigungen aufweist, wenn es heruntergefallen ist oder nicht einwandfrei funktioniert. Sollte das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein, so müssen diese vor dem weiteren Gebrauch, vom Hersteller, dem Kundendienstvertreter oder einem entsprechenden Fachmann ausgetauscht werden.

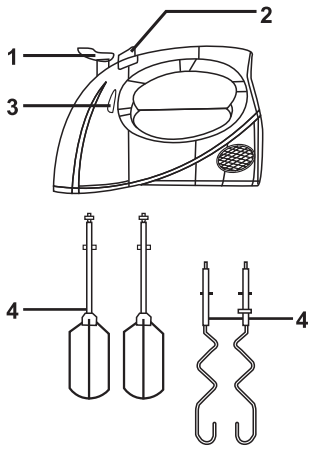
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE / BEDIENELEMENTE / ZUBEREITUNGSHINWEISE / VOR DEM GEBRAUCH

D

- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren oder das Gehäuse zu öffnen. Stromschlaggefahr!
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Seien Sie beim Gebrauch des Gerätes bitte besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind!
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Anleitung beschriebenen Zweck.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

BEDIENELEMENTE

1. Auswurftaste “EJECT“
2. Geschwindigkeits-Stufenschalter / 0 - 5
3. Turbotaste
4. Rührbesen
5. Knethaken



ZUBEREITUNGSHINWEISE

- Bereiten Sie die zur Zubereitung benötigten Zutaten vor. Um zu vermeiden, dass z.B. Eierschalen in den Teig fallen, sollten Sie diese vorher in einen separaten Behälter geben.
- Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Verwenden Sie keine gefrorenen Lebensmittel!
- Wenn Sie Eischnee zubereiten möchten, achten Sie darauf, dass die Schüssel und Rührbesen sauber und trocken sind. Rückstände von Fett können dazu führen, dass sich das Eiweiß nicht zu Eischnee schlagen lässt.
- Um die Spritzgefahr beim Rühren zu reduzieren, verwenden Sie keine zu niedrigen Rührgefäße.
- Stellen Sie die benötigten Zutaten in der Nähe des Handrührgerätes bereit.

VOR DEM GEBRAUCH

Achtung!

Vor dem Einsetzen der Rühreinsätze, das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen!

- Wählen Sie die jeweils für die Zutaten geeigneten Zubehörteile aus.
- Die Rührbesen eignen sich insbesondere zum Mischen/Verrühren von Soßen und Puddingpulver und zum einfachen Herstellen von Teigmischungen, Eischnee, Schlagsahne, Mayonnaise und Püree.
- Die Knethaken eignen sich zur Zubereitung von schwerem Hefeteig und zum Kneten verschiedener Zutaten. Auch Kartoffelteig und Füllungen verschiedener Art können mit den Knethaken gut verrührt werden.

VOR DEM GEBRAUCH / HANDHABUNG

D

Einsetzen der Rührbesen/Knethaken

- Die Rührbesen können in beide Einsatzöffnungen eingesetzt werden, da sie identisch sind.
- Bei den Knethaken muss der Haken mit der Dichtungsscheibe in die größere Öffnung eingesetzt werden.
  Der Haken ohne Dichtscheibe muss in die kleinere Öffnung eingesetzt werden.
  Die beiden Knethaken können/dürfen nicht umgekehrt eingesteckt werden.

Hinweis:

Damit das Gerät einwandfrei funktioniert und ein unbeabsichtigtes Lösen der Rührbesen oder Knethaken ausgeschlossen werden kann, achten Sie bitte darauf, dass diese vollständig in die richtigen Öffnungen eingesteckt werden. Die beiden Hakentypen dürfen nicht gemischt werden. Es darf jeweils nur ein Zubehörtyp zusammen verwendet werden darf.

HANDHABUNG

- Setzen Sie die entsprechenden Rühreinsätze in das Gerät ein. Achten Sie darauf, dass diese korrekt eingesetzt sind.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose (230 V~ 50 Hz) an.

Achtung!

Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

- Halten Sie das Gerät über das Rührgefäß, so dass die Rühreinsätze sich in dem Gefäß befinden. Bitte beachten Sie, dass das Einsetzen und Herausnehmen der rotierenden Rühreinsätze in das Rührgefäß/Rührmasse Spritzer verursachen kann.
- Starten Sie den Rühr-/Knetvorgang mittels des Geschwindigkeits-Stufenschalters,
  durch Einstellen auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe (0 – 5).
- Beginnen Sie zunächst auf kleiner Stufe mit dem Rühren und erhöhen Sie die Geschwindigkeit stufenweise, um zu verhindern, dass die Zutaten aus der Schüssel herausspritzen. Insbesondere beim Hinzufügen von trockenen Zutaten, sollten Sie die kleinste Stufe einstellen, um einen Staubeffekt zu vermeiden.
- Wenn Sie während des Betriebs die Taste "TURBO" drücken, läuft das Gerät, unabhängig von den Stufeneinstellungen auf Hochtouren.
- Um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden, sollten Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten durchgehend verwenden. Bevor Sie das Gerät nachfolgend wieder einschalten, sollten Sie es mindestens 4 Minuten lang abkühlen lassen
- Stellen Sie am Ende des Gebrauchs den Geschwindigkeitsschalter auf " 0 " und ziehen Sie nachfolgend den Netzstecker.
- Zum Entnehmen der Rühreinsätze drücken Sie die Taste "EJECT". Achten Sie darauf, dass die Haken nicht unbeabsichtigt herausgeschleudert werden.
- Entfernen Sie nachfolgend die evt. an den Rühreinsätzen klebenden Teigreste mittels eines Kunststoff- oder Holzschabers.

GESCHWINDIGKEITSTABELLE

Geschwindig-keitsstufe	Funktion	Anwendung
1	Kneten	Knetmassen
1	Unterheben	Zum Vermischen trockener Zutaten oder zum Unterheben
		von Zutaten, z.B. Eischnee unter den Teig. Zum Verrühren, wenn auf kleiner Geschwindigkeitsstufe gearbeitet werden muss
2	Verrühren	Zum Verrühren von flüssigen Nahrungsmitteln und dem allmählichen Hinzufügen von trockenen Zutaten.
2	Mischen	Zum Vermischen von fertigem Kuchenteigpulver.
3	Hinzufügen	Zum Hinzufügen und Einrühren von weiteren Zutaten.
3	Kuchen mischen	Zum Vermischen von fertigem Kuchenteigpulver und wenn der Teig bei hoher Geschwindigkeit zubereitet werden muss.
4	Schlagen	Zum Schlagen von Butter und Zucker zu einer Creme.
4	Eisherstellung	Zum Herstellen von lockeren Eis- und Pralinenmischungen.
5	Schlagen	Zum Herstellen von Buttercremes oder lockerem Teig.
5	Eischnee	Zum Schlagen von Ei und Eiweiß und wenn bei hoher Geschwindigkeitsstufe gearbeitet werden muss.
Turbo		Das Gerät läuft auf höchster Geschwindigkeit.

REINIGUNG UND PFLEGE / TECHNISCHE DATEN / ENTSORGUNGSHINWEISE

D

REINIGUNG UND PFLEGE

Achtung!
Schalten Sie vor der Reinigung immer erst das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

- Lassen Sie Verschmutzungen nicht antrocknen. Reinigen Sie das Gerät und die Rühreinsätze möglichst bald nach dem Gebrauch.
- Schalten Sie stets das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die Rühreinsätze einsetzen, entfernen, reinigen oder sich den Rühreinsätzen mit den Händen oder sonstigen Gegenständen nähern.
- Verwenden Sie zum Ablösen evt. Teigreste von den Rühreinsätzen Kunststoff- oder Holzschaber und keine metallenen oder scharfen Gegenstände wie z.B. Messer oder Gabeln, da diese die Rühreinsätze beschädigen könnten.
- Die Rühreinsätze können im Spülbecken oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass sie gründlich abgetrocknet sind, bevor Sie diese wieder in das Gerät einsetzen.
- Die Außenflächen des Gerätes können mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittelzusatz gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass hierbei keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringen kann (z.B. Lüftungsschlitze und Regelschalter). Reiben Sie nachfolgend die Flächen mit einem weichen Tuch trocken.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Topfkratzer, Stahlbürsten, Scheuersand oder sonstige harte Gegenstände, welche die Oberflächen beschädigen könnten.
- Das Netzkabel und der Stecker dürfen ausschließlich mit einem trockenen Tuch abgewischt werden.

Achtung!
Vermeiden Sie während des Betriebs jeden Kontakt mit den rotierenden Rühreinsätzen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidungsstücke, sowie Teigschaber oder andere Küchenhelfer unbedingt fern von den rotierenden Rühreinsätzen. Verletzungsgefahr!

TECHNISCHE DATEN

Modell	HM 815
Netzspannung	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nennleistung	175 - 250 Watt
Schutzklasse	II

ENTSORGUNGSHINWEISE

- Elektroaltgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Der Gesetzgeber schreibt vor, dass Altgeräte bei den öffentlichen Sammelstellen der Gemeinden oder über die Sperrmüllsammlung entsorgt werden müssen.
- Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden.

SERVICE / GARANTIE

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt mit dem Kaufdatum. Für den Nachweis des Kaufdatums bitte unbedingt den Kaufbeleg aufbewahren.

Die Garantie gilt für Geräte, die innerhalb Deutschlands gekauft wurden. Sie deckt Defekte und Fehlfunktionen, die innerhalb der Garantiezeit bei normaler Nutzung auftreten und auf Material- oder Verarbeitungsfehler zurückzuführen sind.

Im Garantiefall entstehen Ihnen für die Durchführung der Reparatur keine Kosten.

Die Garantie erlischt bei Beschädigung, Veränderungen oder zweckwidriger Verwendung des Geräts, sofern diese außerhalb des Verantwortungsbereichs des Garantiegebers liegen. Das gilt insbesondere in folgenden Fällen:

- Eingriff in das Gerät durch nicht autorisierte Personen.
- Veränderungen an oder innerhalb des Gerätes, Entfernung oder Unkenntlichmachung der Seriennummer, Entfernung oder Veränderung des Gerätesiegels.
- bei Schäden die auf Stöße, Stürze oder äußerer Einwirkung zurückzuführen sind.
- Bei Schäden die auf eine unsachgemäße Handhabung oder einen Fehlgebrauch zurückzuführen sind.
- Bei Schäden durch externe Ursachen, wie z.B. Überspannung, Blitzschlag.
- Gewerbliche Nutzung des Gerätes

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung für eine mögliche Reparaturrücksendung auf.
Reparierte oder ausgetauschte Komponenten unterliegen generell der restlichen Garantielaufzeit des Gerätes.

Sollten Sie Fragen zum Produkt oder zu dieser Bedienungsanleitung haben oder am Produkt evt. Mängel feststellen, wenden Sie sich bitte direkt an unsere Servicehotline um weitere Schritte zu besprechen.

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*
(*0,14 € /Minute aus dem Netz der Deutschen Telekom)

Wichtiger Hinweis:
Bitte versenden Sie Ihr Gerät nicht ohne Aufforderung an unsere Anschrift. Kontaktieren Sie vorher unbedingt unsere Servicehotline. Die Kosten und die Gefahr des Verlustes für eine unaufgeforderte Zusendung gehen zu Lasten des Absenders. Wir behalten uns vor, die Annahme unaufgeforderter Zusendungen zu verweigern oder entsprechende Waren an den Absender unfrei zurückzusenden.

Art. Nr.: 10000089

Hergestellt von:
Guang Dong Xinbao Electrical Appliances Holdings Co., Ltd.
für:
AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer Strasse 2
D-77656 Offenburg

Ihre gesetzlichen Rechte im Falle eines Mangels des Gerätes (Nachlieferung, Rücktritt, Minderung, Schadensersatz, jeweils gemäß § 437 BGB) werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GB

HAND MIXER

INSTRUCTION MANUAL

Model Number: HM 815

CONTENTS / IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

GB

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	12
OPERATING CONTROLS	13
PREPARATION INSTRUCTIONS	13
BEFORE USING	13
OPERATION	14
SPEED TABLE	15
CLEANING AND CARE	16
DISPOSAL INSTRUCTIONS	16
SERVICE / GUARANTEE	17

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Basic safety instructions must be observed when using electric appliances. In order to avoid the danger of burns, electrical shocks, fire and/or personal injury, please read this instruction manually thoroughly prior to using the appliance and follow all instructions while using this appliance.
Carefully store this instruction manual for later use.
In the case that this appliance is given to another person, please include this instruction manual as well.

- Only plug this appliance into a standardly installed outlet. Do not use a power strip or extension cable. The voltage given on the label of the appliance must match the voltage of your electrical grid.
- When positioning the electrical cable, make sure that it doesn't present a trip hazard during use of the appliance.
- Keep the electrical cable away from hot surfaces, open flames and sharp edges.
- Never immerse the appliance, electrical cable or plug in water or other liquids. There is a serious risk of electrocution!
- Never touch the appliance, electrical cable or the plugs with damp or wet hands.
- Avoid all contact with the rotating mixer accessories during usage. Be sure to keep hands, hair, items of clothing as well as dough scrapers and other kitchen utensils far away from the rotating mixer accessories. Danger of injury!
- Make sure that the ventilation openings are not covered during usage. Danger of overheating!
- Always turn off the appliance and remove the plug before you insert, remove, clean or touch the mixers with your hands or other objects.
- Never press the eject button for the mixer accessories, "EJECT", while in use.
- Always remove the plug from the outlet before cleaning and when not in use.
- When you pull on the plug, always pull on the plug and never on the cable.
- Only use the appliance for the purposes described in this manual.
- Only use this appliance with the accompanying original accessories (dough hooks and beaters).
- Do not use the appliance if it shows signs of damage, if it has fallen or if it is not properly functioning. If the power cable or the plug have been damaged, these must be exchanged by the manufacturer, the customer service representative or a corresponding professional before further use.
- Do not attempt to repair the appliance yourself or to open the casing. Danger of electric shock!
- Children do not recognize the danger that can result from using electrical appliances. Keep children away from appliances. Please be especially careful when using appliances if children are present!
- Do not use the appliance outside.

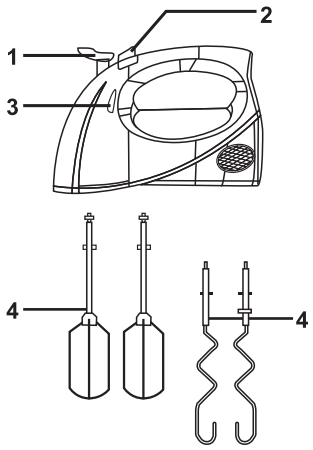
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS / OPERATING CONTROLS / PREPARATION INSTRUCTIONS / BEFORE USING

GB

- Use this appliance only the purposes describe in the instruction manual. Do not use the appliance to heat water, soup or other types of food.
- This appliance is only appropriate for use in private households and not for commercial usage.

OPERATING CONTROLS

1. Eject Button "EJECT"
2. Speed Level Adjustment / 0 - 5
3. Turbo Button
4. Beater
5. Dough Hook



PREPARATION INSTRUCTIONS

- Arrange the ingredients necessary for preparation. In order to avoid, for example, egg shells falling into the dough, you should have already placed these in a separate container.
- The ingredients should be at room temperature. Do not use any frozen food!
- If you would like to make whipped egg whites, be sure that the bowl and beaters are clean and dry. Remnants of fat could lead to complications in whipping the egg whites.
- In order to reduce the danger of splashing, do not use a mixing container which is too short.
- Keep the necessary ingredients near the hand mixer.

BEFORE USING

Warning!

Before using the hand mixer, turn off the appliance and unplug it!

- Select the appropriate accessories for the ingredients.
- The beaters are particularly suited for the mixing/stirring of sauces and powdered pudding and the simple preparation of dough, whipped egg whites, whipped cream, mayonnaise and puree.
- The dough hooks are suited to the preparation of heavy yeast dough and for kneading various ingredients. Potato dough and various types of fillings can be stirred well with the dough hooks.

Inserting the Beater/Dough Hooks

- The beaters can be inserted into either accessory opening, as they are identical.
- In the case of the dough hooks, the hook with the seal must be inserted in the right opening (see the marking on the underside of the appliance). The hook without the seal must be inserted in the opening with a marking. Both dough hooks can/may not be inserted in the reverse manner.

Tip:

In order to ensure that the appliance functions properly and to avoid an unintentional loosening of the beaters or dough hooks, be certain that these are fully inserted in the correct openings. These accessory types cannot be mixed. Only one type of accessory can be used at a time.

OPERATION

- Insert the appropriate mixer accessories into the appliance. Be certain that these are properly inserted.
- Connect the plug to a standardly installed outlet (230 V – 50 Hz).

Warning!

Make certain before each usage that the appliance is turned off before you insert the plug into the outlet.

- Hold the appliance over the mixing container so that the mixing accessories are inside the mixing container. Please bear in mind that the insertion and removal of the rotating mixing accessories into the mixing container/mixture can cause splashes.
- Begin stirring/mixing using the speed level switch by adjusting it to the desired speed (0-5).
- Begin mixing at a lower level and increase the speed progressively in order to avoid having the ingredients splash out of the bowl. You should especially use the lowest level when adding dry ingredients in order to avoid a dusting effect.
- If you press the "TURBO" button during usage, the appliance will run at top speed, regardless of the speed setting.
- In order to avoid an overheating of the appliance, you should not use the appliance continuously for longer than 5 minutes. Before you turn the appliance on again, you should let it cool down for at least 4 minutes.
- When you are finished, set the speed adjustment switch to " 0 " and then remove the plug from the outlet.
- To remove the mixing accessories, press the "EJECT" button. In doing so, make sure the accessories do not eject unintentionally.
- Remove any dough remnants left on the mixing accessories with a plastic or wooden scraper.

SPEED TABLE

Speed Level	Function	Use
1	Kneading	For kneading purposes.
1	Folding In	For mixing dry ingredients or to fold ingredients in, such as, for example, whipped egg whites under the dough. For stirring, if lower speeds have to be used
2	Stirring	For stirring liquid ingredients and the gradual introduction of dry ingredients
2	Mixing	For mixing ready-made powdered cake mix.
3	Adding	For adding and mixing additional ingredients.
3	Cake Mixing	For mixing ready-made powdered cake mix and/or the dough must be prepared at higher speeds.
4	Whipping	For whipping butter and sugar into a cream.
4	Ice Cream	For making fluffy ice cream and praline mixtures.
5	Beating	For making butter cream or fluffy dough.
5	Whipped Egg Whites	For whipping eggs and egg whites and/or when higher speeds must be used.
Turbo		The appliance automatically runs at top speed.

CLEANING AND CARE / TECHNICAL INFORMATION / DISPOSAL INSTRUCTIONS

GB

CLEANING AND CARE

Warning!

Before cleaning, always turn off the appliance, remove the plug from the outlet and let the appliance completely cool down.

- Do not let food remnants dry. Clean the appliance and its accessories as soon as possible after use.
- Always turn off the appliance and remove the plug before you insert, remove, clean or touch the mixers with your hands or other objects.
- Use plastic or wooden scrapers to remove any dough remnants from the mixing accessories and not metal or other sharp objects such as knives or forks which could damage the mixing accessories.
- The accessories can be cleaned in a sink or dishwasher. Make sure that they are thoroughly dry before you place them back into the appliance.
- The exterior surfaces of the appliance can be cleaning with a damp cloth and a mild detergent. Ensure that no liquid enters the appliance while doing so (e.g. ventilation openings and controls). Rub the surface dry with a soft cloth afterwards.
- Do not use any harsh cleaning products, alcohol, scouring powder, scouring pads, wire brushes or any other hard objects to clean the appliance which could damage the surface.
- Do not use pointed objects or objects with sharp edges in the bowl which could damage the surface.
- Never immerse the appliance in water or wash it directly in water.
- The electrical cable and plug may only be wiped with a dry cloth.

Warning!

Avoid all contact with the rotating mixing accessories during usage. Be sure to keep hands, hair, items of clothing as well as dough scrapers and other kitchen utensils far away from the rotating mixer accessories. Danger of injury!

TECHNICAL INFORMATION

Model	HM 815
Voltage	220 - 240 V ~ 50 Hz
Power Rating	175 - 250 watts
Safety Class	II

DISPOSAL INSTRUCTIONS

- Electrical appliances do not belong in the household trash. Legislation stipulates that old appliances must be disposed of via the community's public collection centers or collections of bulk refuse.
- This is the only manner in which old appliances can professionally disposed of and recycled.

SERVICE / GUARANTEE

The period of the guarantee is three years and begins upon the date of purchase. Please be sure to save the sales receipt for proof of the date of purchase.

The guarantee is valid for appliances which were purchased within Germany. It covers defects and malfunctions which occur within the period of the guarantee through normal use and are caused by defects in materials or workmanship.

If the guarantee is covered, you will incur no costs for the repairs.

The guarantee expires in the cases of damage, alterations or improper use of the appliance insofar as this falls outside of the area of responsibility of the guarantor. This is particularly valid in the following cases:

- Interference with the appliance by unauthorized persons.
- Alterations on or within the appliance, the removal of the serial number or the rendering of it illegible, removal or alteration of the appliance's label.
- Damages caused by impacts, falls or other external agents.
- Damages caused by improper usage or misuse.
- Damages caused by external factors, such as, for example: excess voltage, lightning.
- Commercial usage of the appliance.

Your legal rights in the case of a defect with the appliance (additional delivery, withdrawal, reduction, damage compensation, always in accordance with § 437 of the German Civil Code [BGB]) will not be limited by this guarantee.

Please save the original packaging for a possible return shipping for repairs. Repaired or exchanged components generally underlie the remaining period of guarantee of the appliance.

If you have questions about this product or this instruction manual or may have determined a defect with the product, please consult our service hotline directly in order to discuss further steps.

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*
(*0.14 € /minute with the Deutsche Telekom network)

Important Notice:
Please do not send your appliance to us with being asked to do so. Please be sure to contact our service hot line beforehand. The costs and risk of loss for unrequested sending are borne by the sender. We reserve the right to refuse unrequested shipments or return such products to the shipper at their own cost.

Product Number: 10000089

Manufacture by:
Guang Dong Xinbao Electrical Appliances Holdings Co., Ltd.
for:
AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer Strasse 2
D-77656 Offenburg

Your legal rights in the case of a defect with the appliance (additional delivery, withdrawal, reduction, damage compensation, always in accordance with § 437 of the German Civil Code [BGB]) will not be limited by this guarantee.